

Zuppa di orzo con foglie di papavero scottate



INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone

- Gr. 350 di orzo decorticato già cotto
- Gr. 100 di foglie di papavero (o altra erba selvatica)
- 1 piccolo porro
- 1 cucchiaio di polpa di zenzero
- 2 C. di olio extravergine di oliva
- Sale marino integrale

PROCEDIMENTO

In una pentola, portate a bollore circa due litri di acqua salata e fate scottare le foglie di papavero per tre minuti. Lasciate raffreddare e tritate grossolanamente.

In un'altra pentola scaldate l'olio, aggiungete il porro tagliato a fettine e fatelo appassire. Aggiungete l'orzo e qualche mestolo di acqua di cottura delle foglie di papavero. La quantità di liquido può essere aggiunta a piacimento: più o meno brodosa. Unite le foglie di papavero (tranne una manciata che utilizzerete per la guarnizione) e lo zenzero. Impiattate, guarnite con qualche foglia di papavero e servite caldo.

Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

